

**SALERS**

**SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE**

Institut National des Appellations d'Origine  
138, avenue des Champs-Élysées  
75008 PARIS  
TEL : 45.62.54.75  
FAX : 42.25.57.97

**GROUPEMENT DEMANDEUR**

**Nom** : Comité Interprofessionnel des Fromages produits dans  
le département du Cantal et dans l'aire géographique  
d'Appellation d'Origine Cantal

**Adresse** : 52 avenue des Pupilles de la Nation  
Résidence Auvergne  
B. P. 124  
15001 AURILLAC Cedex

**Composition** : Producteurs et Transformateurs

**NOM DU PRODUIT** : Salers

**TYPE DE PRODUIT** : Classe 1.3 - Fromages

**DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES**

**Description :**

Le Salers est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte sèche, qui renferme au moins 45 pour cent de matière grasse dans l'extrait sec total.

Il se présente sous la forme d'un cylindre légèrement détalonné, d'un poids de 35 à 50 kilogrammes, d'un diamètre de 38 à 48 centimètres.

La pâte est homogène, onctueuse, de couleur crème ou ivoire à jaune paille.

La croûte sèche, d'une couleur qui du gris-blanc devient ocre, fleurie de tâches rouges et orangées.

**Aire géographique :**

L'aire de production recouvre la totalité du département du Cantal, et s'étend aux cantons limitrophes des départements voisins : Aveyron, Corrèze, Haute-Loire, Puy-de-Dôme (cf. liste des communes article 1er du décret du 29 décembre 1986).

**Historique :**

Des fromages provenant du Gévaudan (comté entre la région de l'Aubrac et celle de la Margeride) étaient acheminés à Rome, où ils étaient très appréciés, au tout début de l'ère chrétienne.

Obtenu essentiellement pendant l'estivage des bêtes, ce fromage a été élaboré à partir des laits issus des pâturages d'altitude riches en flores variées.

Le produit a été reconnu en Appellation d'Origine par décret du 21 décembre 1961, les conditions de production sont actuellement définies par le décret du 29 décembre 1986.

**Méthode d'obtention :**

Les fromages sont fabriqués exclusivement avec du lait de vache entier, mis en oeuvre à l'état cru immédiatement après la traite et emprésuré.

Les grains de caillé obtenus sont rassemblés en une tome qui sera pressée, découpée et retournée plusieurs fois.

Après pressage cette tome est laissée à maturer parfois jusque vingt-quatre heures. Ensuite, elle est brisée en cossettes auxquelles le sel est ajouté. Puis le moulage sous toile et le pressage sont réalisés.

L'affinage est effectué pendant une période de trois mois au moins.

**Lien avec le milieu géographique :**

La production de ce fromage est autorisée seulement pendant la période d'estive (1er mai - 31 octobre) durant laquelle l'alimentation des vaches laitières est essentiellement constituée de l'herbe des parcours.

La production de Salers se réalise toujours dans des "burons" (lieu de fabrication traditionnelle du fromage) par les producteurs fermiers.

La production de Salers existe depuis plusieurs siècles, elle assure une valorisation des ressources herbagères d'altitude.

La reconnaissance de l'Appellation a permis le maintien d'activités agricoles traditionnelles.

**Structure de contrôle :**

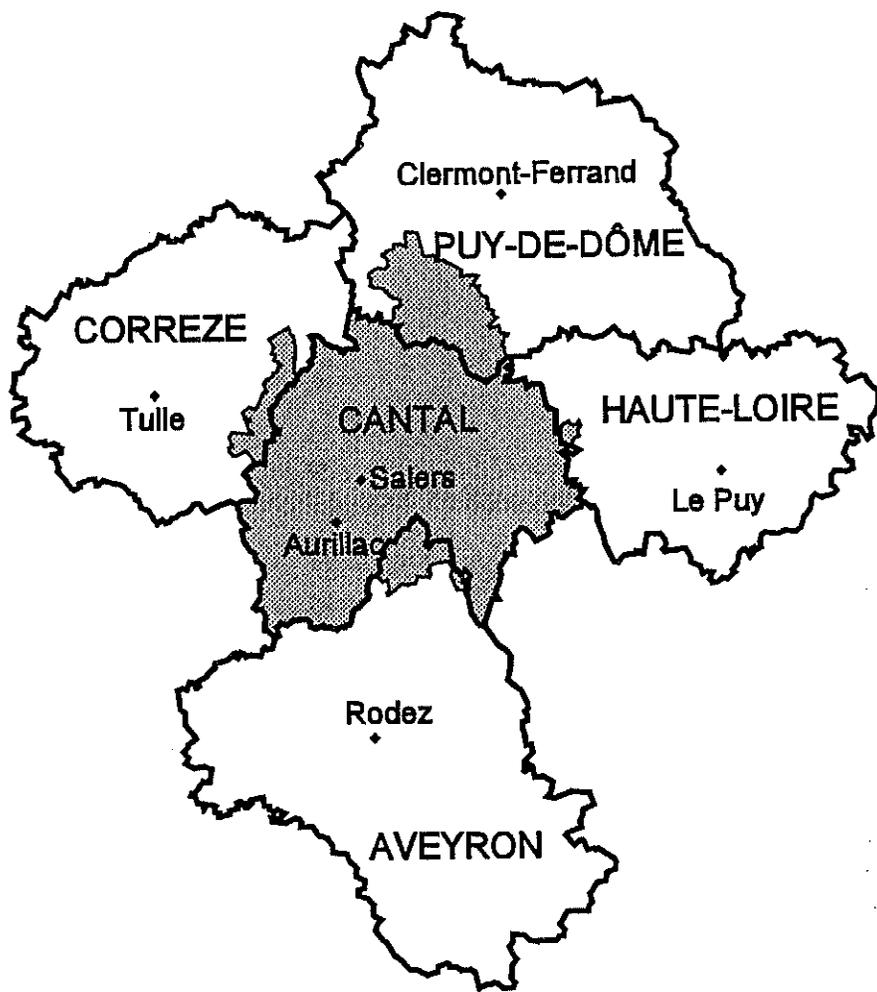
Une note de présentation des procédures d'agrément pour les produits laitiers figure dans la présentation générale.

**Etiquetage :**

Une plaque d'aluminium de couleur rouge assurant l'identification du fromage doit être apposée pendant la fabrication sur le talon de chaque pièce. Elle comporte deux lettres "SA", et le numéro d'identification de l'atelier de fabrication.

L'étiquetage des fromages doit comporter l'indication du nom de l'Appellation d'Origine Contrôlée ainsi que le logo INAO lequel comporte la mention "Appellation d'Origine Contrôlée", le nom de l'Appellation et le sigle INAO.

# Aire géographique de l'AOC Salers



0 50 100 Kilometers



**Décret du 29 décembre 1986  
relatif à l'appellation d'origine « Salers »**

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, et du ministre de l'agriculture,

Vu la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 modifiée sur la répression des fraudes et falsifications en matière de produits ou de services ;  
Vu la loi du 6 mai 1919 modifiée sur la protection des appellations d'origine ;

Vu la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement des marchés du lait et des produits résineux ;

Vu la loi n° 55-1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi n° 73-1096 du 12 décembre 1973, relative aux appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 53-1048 du 26 octobre 1953 modifié portant application, en ce concerne les fromages, des lois du 1<sup>er</sup> août 1905 et 2 juillet 1935 ;

Vu le décret n° 65-94 du 9 février 1965 modifié portant création d'un comité interprofessionnel des fromages produits dans le département du Cantal et dans l'aire géographique de l'appellation d'origine Cantal ;

Vu le décret n° 66-626 du 19 août 1966 modifié fixant la composition et les règles de fonctionnement du Comité national des appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 73-1098 du 12 décembre 1973 relatif aux appellations d'origine des fromages ;

Vu la délibération du Comité national des appellations d'origine des fromages,

Décrète :

Art. 1<sup>er</sup>. - L'appellation d'origine « Salers » est réservée aux fromages répondant aux dispositions de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne la production du lait sur les pâturages de l'aire délimitée que la fabrication durant la période de mise à l'herbe entre le 1<sup>er</sup> mai et le 31 octobre et l'affinage des fromages.

Le lait doit, notamment, provenir d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose.

La production du lait et la fabrication des fromages doivent être effectuées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

*Département de l'Aveyron*

Arrondissement de Rodez

Canton de Mur-de-Barrez : les communes de Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac et Thérondels.

Canton de Sainte-Geneviève-sur-Argence : les communes de Cantoin, Lacalm et Sainte-Geneviève-sur-Argence.

*Département du Cantal*

Toutes les communes.

*Département de la Corrèze*

Arrondissement de Tulle

Canton de Lapeleu : les communes de Latronche et Soursac.

Canton de Saint-Privat : les communes d'Auriac, Rilhac-Xaintrie, Saint-Julien-aux-Bois et Saint-Privat.

Arrondissement d'Ussel

Canton de Neuvic : la commune de Neuvic.

*Département de la Haute-Loire*

Arrondissement de Brioude

Canton de Lavoute-Chilhac : la commune d'Ally.

*Département du Puy-de-Dôme*

Arrondissement de Clermont-Ferrand

Canton de Rochefort-Montagne : les communes de La Bourboule, Laqueuille, Le Mont-Dore et Murat-le-Quaire.

Arrondissement d'Issoire

Canton d'Ardres : les communes d'Anzat-le-Luguet, La Godivelle, Mazières, Saint-Alyre-ès-Montagne et la partie de la commune de Roche-Charles-La Mayrand correspondant à l'ancienne commune de La Mayrand.

Canton de Besse : les communes de Besse et Saint-Anastaise, Chambon-sur-Lac, Compains, Eglise-neuve-d'Entraigues, Espinac, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Victor-la-Rivière et Valbelcix.

Canton de Tauves : les communes de Saint-Sauves-d'Auvergne et Tauves.

Canton de Latour-d'Auvergne : les communes de Chastreix, Picherande, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespo et Latour-d'Auvergne.

L'affinage des fromages Salers doit être effectué dans l'aire géographique délimitée ci-dessus étendue pour le département du Puy-de-Dôme à l'ensemble des communes des arrondissements de Clermont-Ferrand et d'Issoire.

Art. 2. - Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Salers », sont des fromages à croûte sèche, fabriqués exclusivement avec du lait de vache cru, entier, travaillé immédiatement après la traite, emprésuré, à pâte ferme, non cuite, deux fois pressée, avec broyage du caillé entre les deux pressages, salée dans la masse, renfermant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 58 grammes pour 100 grammes de fromage affiné.

La durée de l'affinage est de trois mois minimum à compter de la date de fabrication.

L'affinage et la conservation des fromages sont effectués à une température n'excédant pas 12 °C.

La pâte est alors de couleur jaune et la croûte naturellement fleurie.

Lorsque le fromage est vendu après préemballage, les morceaux doivent obligatoirement présenter une partie croûtée caractéristique de l'appellation.

Les fromages « Salers » se présentent sous la forme caractéristique d'un cylindre de dimensions variables et d'un poids de 35 kg à 50 kg, fabriqués dans un moule d'un diamètre de 38 cm à 48 cm.

L'identification est assurée par plaque en aluminium conforme à la réglementation et de couleur rouge.

Art. 3. - (complète D. 89.463 du 3 juillet 89)

Les critères qualitatifs applicables au Salers comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la forme et la tenue, le croûtage et l'aspect, sur la texture de la pâte et sur le goût. Le barème de notation, ainsi que les modalités de prélèvement et de contrôle, sont définis par le règlement intérieur de la commission de contrôle ci-après, sur avis du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Le contrôle de la qualité des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Salers » est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

- le directeur régional de l'agriculture et de la forêt de la région Auvergne ou son représentant ;

- un représentant des services vétérinaires de la région Auvergne ;

- le chef du service interdépartemental de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ou son représentant ;

- quatre professionnels désignés par le comité interprofessionnel des fromages produits dans le département du Cantal et dans l'aire géographique de l'appellation d'origine « Cantal », parmi lesquels est choisi le président.

Cette commission peut notifier aux professionnels intéressés un avertissement dans le cas où les fromages soumis au contrôle ne sont pas conformes aux caractéristiques définies.

Tout avertissement est suivi d'un nouveau contrôle effectué dans un délai maximal de trois mois à compter du jour de notification de cet avertissement.

Après deux avertissements intervenus dans le délai de six mois au maximum, la commission peut notifier une suspension de l'usage de l'appellation d'origine qui prend effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

Cette suspension est maintenue tant que les résultats des contrôles qui sont alors effectués tous les quinze jours à compter de la notification de cette décision ne se sont pas révélés satisfaisants.

« Si un fabricant ou un affineur s'oppose de quelque façon que ce soit aux contrôles de la qualité des fromages effectués par les agents de la commission de contrôle, un avertissement lui est immédiatement adressé, par lettre recommandée avec accusé de réception, lui précisant qu'un contrôle aura lieu au plus tard dans les huit jours suivant le retour de l'accusé de réception.

« Si ce second contrôle ne peut se réaliser du fait de l'intéressé, la suspension de l'usage de l'appellation sera immédiatement notifiée et prendra effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

« Cette procédure est également applicable lorsque ce refus des contrôles est opposé aux agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, indépendamment des poursuites pénales fondées sur l'article 6 de la loi du 28 juillet 1912 auxquelles s'expose quiconque aura mis lesdits agents dans l'impossibilité d'accomplir leurs fonctions. »

Art. 4. - Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages, les fabricants et les affineurs doivent tenir régulièrement à jour un registre d'entrées et de sorties de ces fromages, ou tout document comptable équivalent, dans les conditions fixées par le règlement intérieur prévu à l'article 3.

Art. 5. - L'organisme interprofessionnel visé à l'article 3 du présent décret adresse chaque année au Comité national un rapport d'activité concernant, notamment, les données statistiques et économiques, ainsi que les opérations de surveillance relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Salers ».

Art. 6. - Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Salers » doit comporter le

nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du sigle « C.N.A.O.F. » est obligatoire sur tous les étiquetages des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières ;

- des mentions autorisées par le règlement intérieur visé à l'article 3 du présent décret et sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Art. 7. - L'emploi de toute indication, de tout signe ou de tout mode de présentation susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine « Salers », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, est poursuivi conformément à la législation sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 8. - Le décret modifié du 26 décembre 1979 relatif à l'appellation d'origine « Salers » est abrogé.

Art. 9. - Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, et le ministre de l'agriculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 29 décembre 1986.

JACQUES CHIRAC

Par le Premier ministre :

*Le ministre d'Etat, ministre de l'économie,  
des finances et de la privatisation.*

ÉDOUARD BALLADUR

*Le ministre de l'agriculture,  
FRANÇOIS GUILLAUME*